



## ***Freshline®-oplossingen voor coaten en mengen: moderne technologie voor hedendaagse voedingsproducten***

Air Products' IQF-apparatuur voor coaten en mengen uit het Freshline®-assortiment biedt u de snelheid en het kostenvoordeel van vloeibare stikstof voor het snel – en op uiterst unieke wijze – invriezen van free-flowing levensmiddelen. De producten worden niet uitsluitend snel afzonderlijk ingevroren (IQF) en gemengd, maar er kan ook een coating worden aangebracht. Hiermee bedoelen we het bedekken van voedingsproducten met sauzen, oliën of kruiden om zo afzonderlijke, panklare producten te produceren. Deze producten zijn niet alleen eenvoudig door de consument te bereiden, maar stellen levensmiddelenfabrikanten bovendien in staat om met bescheiden investeringen innoverende producten op de markt te brengen.

Het Freshline® IQF-assortiment voor coaten en mengen helpt u de concurrentie voor te blijven: het stelt u in staat nieuwe productinnovaties te ontwikkelen. De flexibiliteit van het assortiment biedt een welhaast onbeperkt aantal mogelijkheden voor nieuwe productontwikkelingen

en lijnuitbreidingen door toepassing van creatieve combinaties van ingrediënten, als volledige maaltijden of bijgerechten.

Zo kunt u bijvoorbeeld groenten coaten met een romige saus, champignons met kruiden, pasta met tomatensaus, garnalen met Cajun-saus, kipstukjes met barbecuesaus, roerbakgroenten, chili- en paellaproducten, om er maar een aantal te noemen.

Freshline® IQF-apparatuur voor coaten en mengen biedt:

- Mogelijkheid nieuwe producten met toegevoegde waarde te introduceren
- Productie van afzonderlijke, bereide voedingsmengsels of componenten
- Gelijktijdig gecoate IQF-producten

Mengen van verschillende ingrediënten.

- Gebruiksvriendelijke batchverwerking tegen lage kosten
- Compacte afmetingen met minimale installatieruimte

### ***Panklaar ontmoet kant-en-klaar***

Met de Freshline® IQF-apparatuur kunnen voedingsmiddelen afzonderlijk ingevroren en gecoat worden. Deze processen leveren gemakkelijk portioneerbare voeding voor eenpansbereiding op. Voor de bereiding van het voedsel kan op eenvoudige wijze, een willekeurige hoeveelheid uit het pak genomen worden. Vervolgens kan het product op het fornuis of in de magnetron verwarmd worden. Het resultaat: porties met een ideale balans tussen vast product en sauzen met het gemak van snelle - en nauwkeurige portieverdeling.

### ***Coating. Invriezen. Alles-in-één.***

De Freshline®-apparatuur voor coaten en mengen maakt gebruik van een uiterst efficiënt assortiment batchproductiemethodes waarmee maaltijdrediënten gelijkmatig worden gecoat tijdens het invriesproces. Het geeft u de mogelijkheid om drie processen te combineren in één systeem: mengen, coaten met saus en IQF-invriezen. Of het stelt u in de gelegenheid te kiezen voor één van de processtappen die u nodig hebt in uw productieopstelling.

Als u op zoek bent naar:

- Gelijmatige toepassing van sauzen
- Zorgvuldige behandeling van ingrediënten
- Gelijmatige cryogene temperatuur
- Veilige, economische verwerking
- Consistente productuitvoer kwaliteit
- Bedieningsgemak
- Uiteenlopende toepassingsmogelijkheden

Bel dan een van onze technische experts op xxxx of stuur een e-mail naar xxxx.

Air Products Uw topleverancier van apparatuur, vloeibare stikstof en expertise

Air Products biedt het Freshline® IQF-assortiment voor coaten en mengen aan als toonaangevende oplossingen voor uw verwerkingsbehoeften. Naast de apparatuur nemen we de installatie en het testen de integratie van het toevoersysteem voor vloeibare stikstof op ons. Zowel voor, tijdens als na de installatie van deze systemen staan we u steeds bij met vakkundige technische kennis. Met deze uiteenlopende mogelijkheden kunnen we u een vlot verloop van de projectimplementatie garanderen. Bovendien bieden we u de mogelijkheden om uw bedekte voedingsproducten en mengsels te testen en te ontwikkelen door het gebruik van onze proefinstallaties.

### ***Voor meer informatie***

Bel ons vandaag nog voor een gesprek met een levensmiddelenexpert over de manier waarop de Freshline® IQF-verwerkingstechnologieën voor coaten en mengen uw productlijn kunnen verbreden en productkwaliteit kunnen verhogen.

#### **België:**

##### **Air Products N.V./S.A.**

Chaussee De Wavre, 1789

Waverssesteenweg 1789

B-1160 Bruxelles/Brussel

Belgium

Tel +32 (0)2 674 94 57

Email [beinfo@airproducts.com](mailto:beinfo@airproducts.com)

#### **Nederland:**

##### **Air Products Nederland BV**

Klaprozenweg 101

1033 NN Amsterdam

Postbus 37601

1030 BA Amsterdam

Tel +31 (0) 20 4353535

Email [nlinfo@airproducts.com](mailto:nlinfo@airproducts.com)

**tell me more**  
**[www.airproducts.nl/food](http://www.airproducts.nl/food)**  
**[www.airproducts.be/food](http://www.airproducts.be/food)**